





# ← - - - - ÉTELEINK - - - - →


## Előételek


 Haltepertő kevert salátával és citrus mártással 1,990,-

 Tatárbeefsteak marhafartóból, savanyított zöldségekkel és pirítóssal 2,990,-


 Sertés szűz gnocchival és nyári gombákkal 3,590,-


 Csirkepaprikás tojásos galuskával és tejfölös uborkasalátával 2,990,-

 Konfitált tarja lecsóval és roppantott burgonyával 3,590,-

 Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával 3,990,-

## Levesek


 Aranyhal halászlé bográcsban tálalva 2,490,-


 Aranyhal halászlé csészében tálalva 1,890,-

 Fazekas kacsahúsleves gazdagon 1,890,-


Heti krémleves 1,590,-

 Rántott sertés szűz zöldfűszeres burgonyapürével 3,490,-


 Lazac steak zöldborsó pürével és pirított zöldségekkel 3,990,-

 Budapest bélszín 6,390,-

Sertés karaj vaslapon sütve baconnel, gombával és sajttal


 kemencében sütve, házi tócsnira tálalva, fűszeres tejföllel locsolva 3,490,-

## Főételek

 Gödöllői töltött csirkecomb parázs burgonyával 2,990,-

 Kárpáti fogas tagliatellével 4,990,-

 Cezár saláta jércemellel 2,490,-

 Hízott kacsamell lilakáposztával, sárgarépa réteszel és zellerpürével 3,990,-

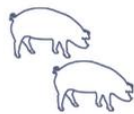
ARANYHAL  
  
VENDEGLŐ

Fordíts meg!

# ← - - - - ÉTELEINK - - - - →

## 2 személyes tál

Thököly tál 2 személyre 7,390,-

 Baconös-gombás tócsnis karaj, rántott szelet, roston sült jércemell, fokhagymás flekken, petrezselymes burgonya, jázminrizs

### Saláták .....

Tejfölös uborkasaláta 750,-


Házi vegyes savanyúságok 750,-


Káposztasaláta 750,-

Aranyhal féle hagymás paradicsomsaláta 750,-

Friss olivás kevert saláta citrus dressinggel 1,290,-

### Desszertek .....

 HangAdél túrógombóc, édes morzsával és vaníliás tejfölhabbal 1,390,-

 Almás Cobler (házi almás pite, karamellöntettel és diófagylalttal) 1,390,-

 Eszterházy pohárkrém 1,390,-

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS AZ ÁFA-T TARTALMAZZÁK!  
FÉLADAG RENDELÉSE ESETÉN 70%-OS ÁRAT SZÁMÍTUNK FEL!

-----> HELYBEN FOGYASZTÁS ESETÉN 10 %  
SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL!

Üzemeltető: HangAdél Kft.  
Étterem vezető: Katona Péter  
Konyhafőnök: Szalai Bence  
aranyhaletterem.hu  
aranyhal@aranyhaletterem.hu

H-SZ: 11 : 30 - 22 : 00  
V: 11 : 30 - 21 : 30